



MEDITERRAN - BARBECUE - FREILICH LECKER

HEY, NICE TO MEAT YOU!

Liebe Gäste,
Mein Team und ich freuen uns sehr, Euch bei uns begrüßen zu dürfen.

Um Euren Abend bei uns perfekt und lecker zu gestalten, bereitet unser Küchenteam alle Gerichte frisch und a la minute für Euch auf Bestellung zu. Um so kreativ und außergewöhnlich wie gewohnt zu arbeiten, bitten wir Euch hier die nötige Geduld mitzubringen.

Um die Wartezeit zu überbrücken, serviert Euch unser Serviceteam gerne einen Aperitif.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Speise - & Getränke - Angebot.

LAST ORDER KITCHEN 20:45 Uhr

LAST ORDER DESSERT 21:30 Uhr

VORSPEISEN

DREI WEGE NACH ROM 6,50€

im Haus eingelegte Oliven nach italienischem Rezept,
hausgemachtes Tomaten - Haselnuss - Pesto, Olivenöl Tunke mit gereiftem Balsamico

BUFALA 12,90€

Büffelmozzarella aus Apulien, mit Ochsenherztomaten Carpaccio, Basilikum,
gereiftem Balsamico, Olivenöl & Tomaten - Haselnuss - Pesto

BEEF TONNATO 13,90€

vom US Greater Omaha Beef, rosa gegart & dünn geschnitten,
mit zitroniger Thunfischcreme, Kapern, gepickelten Zwiebeln & Babyleaf - Salat

CARPACCIO 14,90€

rohes argentinisches Black Angus Rinderfilet, dünn geschnitten,
mit Zitronen - Vinaigrette, Rucola, Pinienkerne, kräftig Parmesan und gereiftem Balsamico

ITALIENISCHES BRETT 18,00€

Parmaschinken, Büffelmozzarella, Tomatensalat mit Basilikum,
Beef Tonnato, Tomaten - Haselnuss - Pesto, eingelegte Oliven

UNSERE VORSPEISEN SERVIEREN WIR MIT HAUSGEBACKENER FOCACCIA

MAGENWÄRMER

MAC & CHEESE FRITTER 7,00€

unsere knusprig gebackenen Käseballchen mit Maccaroni, Cheddar & Mozzarella, verfeinert
mit hausgemachter Trüffel - Mayo, Blues Hog Barbecue und gepickelten Zwiebeln

PORK KROKETTEN 7,50€

aus geräuchertem Pulled Pork, Cheddar & Kartoffeln, knusprig gebacken,
serviert mit würziger Chipotle - Mayo & gepickelten Zwiebeln

LIME GAMBAS 10,90€

Black Tiger Garnelen in Limettenbutter, mit Peperoncini, Knoblauch, Petersilie &
Kirschtomaten gebraten, serviert mit hausgebackener Focaccia

PORK BELLY 8,90€

48H sous vide gegarter Schweinebauch vom Strohschwein, gegrillt & lasiert,
serviert mit gepoppter Schweinekruste, Chipotle - Mayo, gepickelten Zwiebeln &
pikanter Erdbeer Sriracha Jam

GRÜNZEUG

KLEINER BUNTER SALAT 6,80€
Babyleaf-Salate, knackiges Gemüse, Balsamico-Emulsion

GROßER BUNTER SALAT 8,90€
Babyleaf-Salate, knackiges Gemüse, Balsamico-Emulsion

Unser großer bunter Salat wahlweise mit

gebackener Hähnchenbrust 13,90€ gebratenen Black Tiger Garnelen 16,90€

gebratenen Rinderfiletspitzen & Pilze 18,90€

FREILICH ASIAN BEEF SALAT 15,50€
vom Greater Omaha Beef, rosa gegart & dünn geschnitten, mariniert in leicht pikanter
Sesam-Poke-Soße, Babyleaf Salat, knackiges Gemüse,
Wafu-Dressing (Soja-Dressing mit einen Hauch Wasabi & Yuzu) & geröstete Erdnüsse

UNSERE SALATE SERVIEREN WIR MIT HAUSGEBACKENER FOCACCIA

KIDS & SNACKS

PASTA POMODORO 7,00€
hausgemachte Pasta, Tomaten-Sugo, Parmesan

KINDERSCHNITZEL MIT POMMES 8,90€
serviert mit Zitrone & Ketchup

PORTION POMMES 4,50€
mit Freilich Spice & hausgemachtem Rosmarin-Ketchup

PORTION SÜßKARTOFFELPOMMES 6,00€
mit Lime-Mayo

FREILICH EVERGREENS

DAS FREILICH WIENER

14,50€

knusprig gebackenes Schweineschnitzel "Wiener Art " aus der Keule,
serviert mit Pommes, hausgemachtem Ketchup und Zitrone

FREILICH PANKO CHICKEN

17,90€

knusprig in Panko gebackene französische Hähnchenbrust,
serviert mit mediterranem Gemüse & Kartoffel-Drillingen, serviert mit Freilich Lime-Mayo

SURF & TURF STEAK & PASTA

38,90€

gegrilltes Roastbeef vom argentinischen Devesa Black Angus ca 300g ,
mit gebratenen Black Tiger Garnelen , Kirschtomaten, Blatt Petersilie, Knoblauch &
Peperoncini, serviert mit hausgemachten Spaghetti guitarra

DAS FREILICH MUNCHIE BOARD für 2 Personen

48,00€

Wir servieren Eure Munchie Träume auf einem Brett!
Was bekommt Ihr von uns?

1x Freilich Cheeseburger, medium oder durch gegrillt | 1x Uncle Sam |
unsere 4 Lieblings-Dips |
knusprig gebackene Mac & Cheese Fritter & Pork-Kroketten |
1x Pommes & Süßkartoffelpommes | 1x Freilich Slaw

FREILICH MEAT CORNER

48H SOUS VIDE SCHWEINEBAUCH VOM STROHSCHWEIN 15,90€
zwei dicke Scheiben gegrillt & lasiert, butterzart und voll im Aroma

RUSSIAN MANGAL SCHASCHLIK 16,90€
ein mächtiger Spieß aus dem Strohschwein-Nacken geschnitten, würzig mariniert & gegrillt
| WIR SAGEN MEDIUM WELL / 60°C

ROASTBEEF 28,00€
21 Tage gereift, argentinisches Devesa Black Angus, aus kontrollierter Aufzucht,
kernig und saftig, tranchiert ca 300g
WIR SAGEN MEDIUM 56°C

BEEF FILET 29,00€
28 Tage gereift, argentinisches Devesa Black Angus, aus kontrollierter Aufzucht,
butterzart und saftig, ca. 220g
WIR SAGEN MEDIUM RARE 54°C

WIR SERVIEREN EUCH UNSERE STEAKS MIT MEERSALZ, HOMEMADE BARBECUE JUS & ZITRONE



bleu 40°C rare 48°C medium-rare 54°C medium 56°C medium-well 60°C well-done 62°C
kurz gegrillt blutiger Kern durchgehend rosa, saftig rosa grauer Rand, innen rosa grau, rosa Schimmer

WÄHLT EURE BEILAGE !

FREILICH FRIES mit homemade Ketchup	4,50€	HOMEMADE MAYO Limette, Chipotle oder Trüffel	je 2,50€
TRUFFLE FRIES Trüffel-Mayo, Parmesan, Trüffelöl	5,50€	KRÄUTERBUTTER	1,50€
SÜßKARTOFFEL POMMES mit Lime-Mayo	6,00€	HAUSGEBACKENE FOCACCIA	2,50€
MEDITERRANES GEMÜSE Kartoffel-Drillinge, Basilikumbutter	4,90€	KLEINER BUNTER SALAT Balsamico-Dressing	6,80€
ASIAN GREEN VEGGIES grüne Bohne & Pak Choi, Erdnuss-Crumble, Teriyakisauce	4,50€	COLESLAW Karotte, Buttermilch, Dill	3,90€
		LIME GAMBAS Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten, Limettenbutter, Knobli, Chili	10,90€

FREILICH BURGER

IHR BEKOMMT UNSERE BURGER IM LUFTIGEN BRIOCHE BUN,
MIT HAUSGEMachten GEPICKELTEN GURKEN & ZWIEBELN UND BABYLEAF SALAT

CHEESEBURGER 220 g gegrilltes Beef, irischer Cheddar, Freilich Burgersoße	15,30€
UNCLE SAM knusprig gebackene Hähnchenbrust, Cole Slaw, Freilich Burgersoße	15,90€
FREILICH SMOKED PORK 12 Std. im Träger Smoker geräucherter Schweinenacken, gezupft und in Barbecue-Soße mariniert, irischer Cheddar, Cole Slaw, Chipotle-Mayo	16,50€
TONI MACCHERONI 220 g gegrilltes Beef, irischer Cheddar, Trüffel-Mayo, knusprig gebackener Mac & Cheese Patty	18,90€
BENJAMIN BUCHSBAUM vegan unser Patty aus vegan & Moi red Erbsenproteine gegrillt, mit hausgemachtem Rosmarin-Knoblauch-Ketchup	14,90€

IHR BEKOMMT EURE BURGER MIT POMMES & HOMEMADE KETCHUP

KEIN BOCK AUF "EINFACH" POMMES?

TRUFFLE FRIES mit hausgemachter Trüffel-Mayo, Trüffelöl und Parmesan	+2,50€
SÜßKARTOFFELPOMMES mit Lime-Mayo	+3,50€

NOCH WAS OBEN DRAUF?

SPIEGELEI +1,50€	BEEF PATTY +4,00€	MAC & CHEESE PATTY +3,50€	HOMEMADE MAYO Lime, Chipotle, Trüffel 2,50€
----------------------------	-----------------------------	---	---

FREILICH PASTA

TÄGLICH FRISCH IM HAUS FÜR EUCH HERGESTELLT!

SPAGHETTINI "CHITARRA" AGLIO E OGLIO veggy 12,50€
mit Knoblauch, Peperoncini, glatter Petersilie, Kirschtomaten & Parmesan

SPAGHETTINI "CHITARRA" AL PESTO PISTACCHIO veggy 15,90€
mit Pesto aus Rucola, Pistazie, Pinoli und Parmesan, mit einem Schuss Sahne,
verfeinert mit gezupftem Büffelmozzarella

MACCHERONI FUNGHI E GORGONZOLA veggy 13,90€
mit gebratenen Egerlingen, Basilikum & Kirschtomaten in Gorgonzolacreme & Parmesan

SMOKY PORK MACCHERONI 14,50€
mit langsam geräuchertem Sugo vom Landschwein, frischen Kräutern & Parmesan

SPAGHETTINI "CHITARRA" GAMBA "AGLIO OLIO" 16,50€
mit Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten, glatter Petersilie, Knoblauch & Peperoncini

FIOCCHETTI "CAPRA" veggy 15,90€
gefüllt mit Pecorino & Feige, mit Zucchiniestreifen, Kirschtomaten
& Tomaten - Gorgonzola-Soße & Parmesan

GNOCCHI "SORRENTINO" veggy 16,90€
in cremigen Tomaten-Parmesan-Sugo, Basilikum und Kirschtomaten,
verfeinert mit gezupftem Büffelmozzarella & Parmesan

GNOCCHI "BEEF PORCINI" 20,90€
gebratene Rinderfiletspitzen & Egerlinge in cremiger Steinpilz-Sahne & Trüffelöl
garniert mit Parmesan

JAPANISCHE UDON

BUDDHA UDON veggie 12,90€
japanische Weizennudeln, mit knackigem Wok Gemüse, Pak Choi,
hausgemachter Teriyaki Soße, Kaffir - Limette & Zitronengras

UDON SURF & TURF 22,90€

+ gebratene Rinderfiletspitzen & Garnelen

UDON KARAAGE 16,50€

+ knusprig gebackene Hähnchenbrust

SWEETS

PANNA COTTA

5,90€

gekochte Sahne mit Vanille & Tonkabohne, verfeinert mit Himbeercoulis & frischen Beeren

PATREMISU

7,20€

geschlagene Mascarponecreme mit weisser Schokolade & Vanille, in Kaffee & Marsala getränktem Löffelbiskuit, garniert mit Kakao-Butterkekscrumble

STRAWBERRY MISU

7,50€

geschlagene Mascarponecreme mit weisser Schokolade & Vanille, Erdbeercoulis & Löffelbiskuit

FREILICH GEDECK

8,50€

unser Tris für alle Geschmackssinne | Freilich Monkey Rum 2 cl ,
kombiniert mit einer Tasse Espresso & französischem double Chocolate Fondant-Törtchen

DER BAUCH IST VOLL?

Ihr könnt alle unsere Desserts auch gerne mitnehmen!
Wir verrechnen hierfür lediglich 2€ Pfand pro Glas

BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN, WENDET EUCH BITTE AN
UNSER PERSONAL. WIR HELFEN EUCH GERNE WEITER!